Limites maximales de résidus proposées PMRL2008-29

Chlorothalonil

(also available in English)

Le 19 novembre 2008

Ce document est publié par l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada. Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec :

Section des publications
Agence de réglementation de
la lutte antiparasitaire
Santé Canada
2720, promenade Riverside
I.A. 6605C
Ottawa (Ontario) K1A 0K9

Internet : pmra_publications@hc-sc.gc.ca
www.pmra-arla.gc.ca
Télécopieur : 613-736-3758
Service de renseignements :
1-800-267-6315 ou 613-736-3799
pmra_infoserv@hc-sc.gc.ca

Canada

ISBN : 978-0-662-04949-4 (978-0-662-04950-0)
Numéro de catalogue : H113-24/2008-29F (H113-24/2008-29F-PDF)

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par le ministre de Santé Canada, 2008

Tous droits réservés. Il est interdit de reproduire ou de transmettre l'information (ou le contenu de la publication ou produit), sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, enregistrement sur support magnétique, reproduction électronique, mécanique, ou par photocopie, ou autre, ou de l'emmagasiner dans un système de recouvrement, sans l'autorisation écrite préalable du ministre des Travaux publics et Services gouvernementaux Canada, Ottawa, Ontario K1A 0S5.

En vertu de la *Loi sur les produits antiparasitaires*, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA) de Santé Canada est d'avis que l'ajout d'une nouvelle utilisation concernant les cucurbitacées (groupe de cultures 9, voir l'annexe I) sur l'étiquette du fongicide agricole Bravo 500, contenant la matière active de qualité technique chlorothalonil, est acceptable. Le détail des utilisations approuvées au Canada se trouve sur l'étiquette du fongicide agricole Bravo 500 (numéro d'homologation 15723).

L'évaluation de cette utilisation de chlorothalonil a permis de conclure que la préparation commerciale présente des avantages et une valeur et que cette nouvelle utilisation n'entraînera pas de risque inacceptable pour la santé ni pour l'environnement. On peut trouver plus de détails concernant cette homologation en consultant le rapport d'évaluation correspondant affiché dans le site Web de l'ARLA sous l'onglet Registre public, Information sur les produits, Demandes d'homologation en cours.[1]

Avant d'homologuer un pesticide pour utilisation sur des aliments au Canada, l'ARLA doit déterminer la concentration de résidus susceptible de rester sur et dans l'aliment lorsque le pesticide est utilisé conformément au mode d'emploi de l'étiquette et établir que de tels résidus ne poseront pas de risque inacceptable pour la santé. Cette concentration est alors fixée aux termes de la loi sous forme de limite maximale de résidus (LMR) correspondant à la denrée agricole brute destinée à l'alimentation de même qu'à tout produit transformé qui la contient, à l'exception des cas où une LMR distincte existe pour la denrée agricole brute et les produits issus de sa transformation.

Le présent document tient lieu de consultation sur les LMR proposées pour le chlorothalonil (voir les Prochaines étapes).

Afin de se conformer aux obligations du Canada en matière de commerce international, une consultation sur les LMR proposées est menée à l'échelle internationale par envoi d'une notification à l'Organisation mondiale du commerce coordonnée par le Conseil canadien des normes.

Des LMR de 5,0 ppm existent déjà pour les citrouilles, les concombres, les courges et les melons. La présente mesure propose de fixer des LMR de même valeur pour les autres denrées

---

1 Pour consulter le *Rapport d'évaluation*, choisir les onglets suivants : Programmes et mesures spéciaux, Usage limité, Historique, puis ouvrir un rapport au moyen du numéro de demande 2007-5440.

faisant partie du groupe des cucurbitacées. Voici les LMR proposées au Canada pour le chlorothalonil sur et dans les aliments, à ajouter aux LMR déjà établies aux termes de la loi :

Tableau 1 Limites maximales de résidus proposées pour le chlorothalonil

Appellation courante	Définition du résidu	LMR (ppm)*	Denrées
Chlorothalonil	tétrachloroisophthalonitrile, y compris le métabolite hydroxy-4 trichloro-2,5,6-dicarbonitrile-1,3 de benzène	5,0	Cantaloups**, citrouilles, concombres des Antilles, concombres, courges d'été***, courges cireuses, courges comestibles (autres que celles mentionnées au présent tableau), courges d'hiver***, fruits de chayotte, margoses à piquants, margoses amères, melons véritables** (autres que ceux mentionnés au présent tableau), melons à confire**, pastèques**, pommes de merveille

* ppm = partie par million

** La LMR actuelle de 5,0 ppm pour les « melons » s'applique maintenant aux melons qui sont précisés.

*** La LMR actuelle de 5,0 ppm pour les « courges » s'applique maintenant aux courges qui sont précisées.

La liste complète de toutes les LMR fixées au Canada est affichée dans le site Web de l'ARLA à la page Limites maximales de résidus.

Conjoncture internationale et répercussions commerciales

Il est possible que les LMR varient d'un pays à l'autre pour plusieurs raisons, y compris les différences entre les profils d'emploi de pesticides et entre les sites d'essai sur les cultures au champ utilisés pour générer des données sur les propriétés chimiques des résidus. Le tableau 2 montre les écarts entre les LMR canadiennes, les tolérances américaines et les LMR de la Commission du Codex Alimentarius[2]. Les LMR proposées au Canada sont identiques aux tolérances fixées par les États-Unis (voir 40 CFR Part 180; recherche par pesticide), mais elles diffèrent de celles du Codex (LMR du Codex; recherche par pesticide ou denrée) dans le cas des « melons, sauf les pastèques ». Toutefois, il faut noter que les LMR du Canada sont proposées pour élargir les LMR fixées aux autres denrées du groupe de cultures alors que les tolérances américaines et les LMR du Codex ne sont établies que pour les cucurbitacées indiquées au tableau 2.

---

2 La Commission du Codex Alimentarius est un organisme international sous l'égide de l'Organisation des Nations Unies qui élabore des normes alimentaires, notamment des LMR.

Tableau 2 Comparaison entre les LMR du Canada, les tolérances des États-Unis et les LMR du Codex

Denrées	LMR du Canada (ppm)	Tolérances des États-Unis (ppm)	LMR du Codex (ppm)
Cucurbitacées	5,0 (toutes les denrées du groupe de cultures 9 présentées au tableau 1)	5,0 (citrouilles, concombres, courges d'été, courges d'hiver, melons)	5,0 (concombres, courges d'été, courges d'hiver) 2,0 (melons, sauf les pastèques)

Prochaines étapes

L'ARLA invite le grand public à présenter des commentaires écrits sur les LMR proposées pour le chlorothalonil dans les 75 jours suivant la date de publication du présent document. Veuillez transmettre tout commentaire à la Section des publications à l'adresse précisée en page couverture. L'ARLA examinera tous les commentaires reçus avant d'arrêter une décision sur les LMR proposées pour le chlorothalonil, puis elle affichera un document de la série *Limites maximales de résidus fixées* dans son site Web.

Annexe I Numéro et définition du groupe de cultures

Numéro du groupe de cultures	Nom du groupe de cultures	Denrées
9	Cucurbitacées	Cantaloups Citrouilles Concombres des Antilles Concombres Courges d'été Courges cireuses Courges comestibles (autres que celles mentionnées au présent tableau) Courges d'hiver Fruits de chayotte Margoses à piquants Margoses amères Melons véritables (autres que ceux mentionnés au présent tableau) Melons à confire Pastèques Pommes de merveille